

# Schwedische Haferkekse

Das Rezept für schwedische Haferkekse ist nicht nur unglaublich köstlich, sondern auch voller gesunder Zutaten wie Haferflocken mit Ballaststoffen und Proteinen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
80 g	<a href="#">Butter</a>
20 g	Öl (z.b. Rapsöl)
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	<a href="#">Haferflocken</a> (feine)
80 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Packung	Backpulver
2 EL	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Prisen	Zimt

## Zubereitung

1. Für **schwedische Haferkekse** heize deinen Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
2. In einer Schüssel schlägst du den Zucker zusammen mit dem Ei cremig. Füge dann die weiche Butter, das Öl und den Vanilleextrakt hinzu. In einer anderen Schüssel vermischst du die Haferflocken, das Mehl, Salz, das Backpulver und den Zimt. Gib die trockenen Zutaten zur Eimischung und verrühre alles zu einem Teig. Falls der Teig zu fest ist, gieße etwas Milch hinzu. Forme jetzt mit einem Teelöffel kleine Kekse und platziere sie mit Abstand auf dem Backblech. Zirka 12 Kekse pro Blech.
3. Backe die schwedischen Haferkekse auf mittlerer Schiene im vorgeheizten für etwa 9-10

Minuten, bis der Rand leicht goldbraun ist.

## **Tipp**

Wenn du magst, kannst du etwas Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die ausgekühlten Kekse klecksen, um ihnen eine zusätzliche süße Note zu verleihen. Kühl und trocken in einer Keksdose aufbewahrt, sind die feinen Haferkekse mindestens 2 Wochen haltbar.